530.అగ్నిజయరసం - 100 గ్రా. రసంనకు తెల్లవంకాయలో రసంపోసి శీలు ఇచ్చి పుతం కట్టును. (ఒక శేరు పుదీనా, 1 శేరు ఉత్తరేణి వీటి పసరులు చురికించి అగ్ని జయమగును)

531.సవీర్వ సింధూరం - కొబ్బరి నీరు 2 తులములు, సున్నపునీరు 2 తులములువీటిని కలిపి 3 తులముల వీరం ముంచి తీసి సీమ నేపాల ఆకు ముద్ద కవచమిచ్చి ప్రమిదలో యుంచి 50 పిడకల పుతం. సింధూరం. వెన్నతో వాడిన సర్వ జబ్బులు తగ్గును.

532.ఉప్పుసున్నం - 4 తులముల తాళకంను ఉత్తరేణి ఆకు పసరుతో నూరి మూసలోపల రాసి అందులో శేరు ఉప్పు పోసి కరిగిన నీరు అగును. ఆ నీరు ఉత్తరేణి ఆకు పసరులో పోసిన గట్టిపడును. దీనిని ఉత్తరేణి ఆకులో నూరి 50 పిడకల పుతం. దీనిలో సర్వం భస్మమగును.

533.శుద్ధిచేసిన గంధకం సింధూరం - శుద్ధిచేసిన గంధకంను పెంకులో పెట్టి 12 గంటలు జిల్లేడు ఆకు పసరుపోసి సున్నం సెగపై పండిన సింధూరమగును. వెండిపై, రాగిపై

534.ఇంగ్లీకం, సవీర్వరం, సింధూరం - ఇంగ్లీకంగాని, సవీర్వరంగాని బాగా కట్టినచో 8 రెట్లు గంధకంను తెల్లసొనతో నూరి 8 పిడకలు కాల్చిన తర్వాత మధ్యన పెట్టిన సింధూరమగును.

535.తుత్తం కట్టు - నవాసారం, పటిక, సవీర్వరం, ముద్దహారతి కర్పూరం సమభాగాలు వీటిని జిల్లేడుపాలతో నూరి తుత్తమునకు కవచమిచ్చి ఆరించి 25 పిడకల పుతం. తుత్తం కట్టును.

536.రసం కట్టు-సింధూరం - అంతర తామరఆకు పసరుతో ఉప్పును 5 పుటాలు. దీనిమధ్య ఉప్పును ప్రమిదలో పరిచి దీనిపై రసం పోసి మరల ఉప్పునే పోసి శీలు చేసి 15 పిడకల పుతం. రసం కట్టును. సింధూరమగును.

537.శంఖం కట్టు - వాకుడుచెట్టు సమూలం రసం 2 గిద్దలు, అంతర తామర నల్లఉమ్మెత్త రసం 2 గిద్దలు, 3 తులముల శంఖమునకు చురక

538.తాళకం కట్టు- ఇంగ్లీకం కట్టు -నాటుగుడ్డు గులకలో తెల్లజిల్లేడు పాలు పోసి అందులో ఒక తులం తాళకం పెట్టి గులకను మూసి గుడ్డ శీలు చేసి 5 పిడకల పుతం. ఇదే విధంగా ఇంగ్లీకంను చేసి

539.డైరెక్టు పని - ఇంగ్లీకంనకు అగ్నిపూల రసం, మోదుగ పూల పసరు కలిపి చురక ఇచ్చి అదే పిప్పిలో పెట్టి 5 పిడకల పుటం. పై తాళకం, పై ఇంగ్లీకం రస గంధక కజ్జలి చేసినది పెట్టి 15 పిడకల పుటం. రాగి 10 గ్రా. వీటి మధ్యన 10 గ్రా. రాగి బిళ్ల పలుచగా చేసినది పెట్టి 15 పిడకల పుటం. రాగి భస్మం అగును. ఈ భస్మం 1 భాగం, బీజం 1 భాగం, పై కట్టిన ఇంగ్లీకం 1 భాగం, పై కట్టిన తాళకం 1 భాగం వీటిని నిమ్మపులుసుతో నూరి బిళ్ళ ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి 15 పిడకల పుటం. సింధూరం వెండిపై ఏత

540.వీరమైనం - సవ్వీరం 30 గ్రా., పంది పముురు 1 లీ. చురికించిన మైనం అగును. దీనిని ప్రమిదలో పెట్టి 20 పిడకల పుటం. రాగి 10 గ్రా., వెండి 10 గ్రా. , బంగారం 10 గ్రా. వీటిని కరిగి 1 గ్రా. మైనం వేయగా మొత్తం హేమించును.

541.పటిక సింధూరం - 300 గ్రా. కట్టిన గంధకం (1 రోజు), 150 గ్రా. పటికను కలిపి నూరవలయును (2వ రోజు), నవాక్షరం 150 గ్రా కలిపి నూరవలెను (3వ రోజు) పచ్చి గంధకంను చేర్చి నూరవలయును. 4వ రోజు మొత్తం రెండు నాటుగుడ్డు పచ్చసొనతో నూరి 100 గ్రా. పటిక ముక్కకు కవచమిచ్చి ఆరించి 25 పిడకల పుటం. సింధూరమగును.

542.ఉప్పు సింధూరం - 1 కే.జి ఉప్పును 1 లీ. పచ్చి పసరులో వంట. ఇలాగున 5 వంటలు చేసి అదే పసరుతో పైఉప్పును నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి 50 పిడకల పుటం సింధూరం

543.ఇనుపరజను, ఉక్కురజను హేమించుట - ఉక్కు రజను, ఇనుప రజను సమభాగాలు దానిమ్మకాయల బెరడు పసరుతో ఒక పుటం, గంగరావి కాయిల పసరుతో 1 పుటం, అంతర తామర పసరుతో 1 పుటం. మొత్తం 3 పుటాలకు హేమం అగును.

నోట్ -ఇంగ్లీకం 60 గ్రా., ఇరిడియం బై క్లోరైడియం 1 గ్రా., తెల్లసొన 1 గ్రా. ఉగ్గు గిన్నెడు రెడ్డివారి నానుబాలు, ఒక ఉగ్గు గిన్నెడు 15 రోజులు లబ్బరులో పెట్టి చు పుటం. 16 వ రోజున మార్కెట్.

544.బంగారపు సింధూరం - పటిక 35 గ్రా. కాకిచిప్పలు 35 గ్రా., సూరేకారం 35 గ్రా. వీటిని గలిజేరు పసరుతో నూరి 10 పిడకల పుటం. ఈ సున్నంను శుద్ధిచేసిన సీసంనకు గ్రాసం. మొత్తం సున్నమగును. దీనికి 1 తులం పాదరసం, 2 తులాల సవ్వీరం చేర్చి నూరి పై పసరుతో నూరి 15 గ్రా. తుత్తమునకు కవచమిచ్చి ప్రమిదలో యుంచి 10 పిడకల పుటం సున్నమగును. ఈ గురుసున్నం 3 గ్రా. గంధకం 50 గ్రా., పండుజిల్లేడు

ఆకు పసరు అరలీటరు నందు కలిపినచో ఆయిల్ గా మారును. దీనిని 35 గ్రా. ఇంగ్లీకమునకు చురక మైనం అగును. 10 గ్రా. మైనం వెండికి 1 గ్రా మందు మైనం అగును. ఈ మైనం 9 గ్రా, బంగారపు బిళ్ళ, 3 గ్రా. కవచమిచ్చి 20 పిడకల పుటం సింధూరం. పూసెత్తు రాగిపై, వెండీపై.

545.ఇంగ్లీకం గట్టి కట్టు - కలబంద గుజ్జుతో ఉప్పును నూరి దీని మధ్యన ఇంగ్లీకం పెట్టి శీలు చేసి 6 గంటలు వంట. కట్టును. దీనిని సింధూరం చేసుకొని వెండిపై ఏత (3 తులముల ఇంగ్లీకమునకు 90 గ్రా. గంధకంను నిమ్మపులుసుతో నూరి కవచమిచ్చి 3 పిడకల పుటం సింధూరమగును)

546.ఇంగ్లీకం కరుగుడు కట్టు -పలుగురాళ్ళపొడి 100 గ్రా. ఇనుపతుక్కు 100 గ్రా. సూరేకారం 100 గ్రా. నవసారం గంధకం 400 గ్రా. వీటిని నూరి ఏకము చేసి పెంకులో పెట్టి కాల్చవలెను. దీనిని మెత్తగ నూరి నాటుగుడ్డు తెల్లసొనతో నూరి దీని మధ్యన ఏ పాషణము అయిన కట్టును. 20 గ్రా. రాగి కరిగిపై ఇంగ్లీకం 20 గ్రా. గ్రాసమిచ్చి వీనికి 12 గ్రా. బంగారం చేర్చి ఆసిడ్ లో వండుకొనవలెను.

547.గురుభస్మం - సవ్వీరం 10 గ్రా., వెలిగారం 10గ్రా., రసం 10 గ్రా., ముద్దహారతి 10 గ్రా. రెండు సంవత్సరములోపు మగపిల్లవాని మూత్రంతో నూరి 10 గ్రా. గురుపుకు కపచమిచ్చి 250 గ్రా. పిడకలతో పొగ పోయిన పుటం

548.శంఖం కట్టు - నాగ జెముడు 100 గ్రా. ఉప్పు 200 గ్రా. వీటిని మెత్తగా నూరి 2 తులములు శంఖమునకు కవచమిచ్చి 30 పిడకల పుటం. శంఖం కట్టును

549.సత్తి కట్టు - 50 గ్రా. సత్తును కరిగి జందువారి మయూరభస్మం 10 గ్రా. గ్రాసం. తుత్తభస్మం ఇవ్వగ సత్తు చేట్రి కట్టును.

550.రస సింధూరం - తాళకం, రాతిఉప్పు (సైంధవ లవణం) దీని మధ్యన రసం పెట్టి చిన్న పుటం సింధూరమగును.

551.రసభస్మం - అరకేజి ఎర్రఆముదంలో 1 తులం పాదరసం పోసి సన్నని మంటలో 4 గంటలు వండిన రసభస్మం. 1 తులం సత్తునకు 1 గ్రా. భస్మం వేసిన హేమించును.

552.సురేకారం సున్నం - 1 కేజి. సురేకారమును స్టీలు గిన్నెలో కరిగి గంగరావి పువ్వులు(1000) గ్రాసము ఇవ్వగా సురేకారము కట్టును. సున్నం అగును. ఈ సున్నం(సురేకారము) చెమ్మ వచ్చును. ఈ చెమ్మ రాకుండ చేయాలంటే ఒక ఇనుప

మూకుడులో పై సురేకారసున్నంను కరిగించి దానిలో మూక్కొండాకు లేక మేకమేను సమూలం తీసుకొని సురేకారంలో వేసి బాగుగ కలియబెట్టాలి.ఈ మొత్తం కలిసిపోయి చెమ్మరానటువంటి సురేకారసున్నం అగును.

తర్వాత 300గ్రా. కట్టిన సురేకారంను తీసుకొని కుప్పింటాకు పసరుతో బాగా మైనంలాగా నూరి దీనిని 100గ్రా.బిళ్ళ నవాక్షారం ముక్కకు కవచం ఇచ్చి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు ఇచ్చి 25 లేక 30 పిడకల పుటం. ఈ రండు కలిసి తెల్లగా సున్నమగును.

పై కట్టిన సురేకారం,నవాక్షార సున్నంను(300గ్రా.) తీసుకొని త్రిధార జయనీరులో నూరి ఇందులో 10గ్రా. శంఖుపాషాణంను చేర్చి నూరి 10గ్రా. సవీరమునకు కవచం ఇచ్చి అరించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు ఇచ్చి 20 పిడకల పుటం.

553.పాదరసం సింధూరం - గంధకం, కాస్టిక్ సోడా సమభాగాలు కలిపి నూరి వుంచిన ఎర్రటి అయిల్ వచ్చును. 1 తులం రసం పెంకులో పోసి నిప్పులపై వేడిచేసి పై ఎర్రటి అయిల్ చుక్క చొప్పున మూడు చుక్కలు వేయగా పాదరసం కట్టి సింధూరం అగును.

554.పాదరసం సున్నం - తినె ఉప్పు, కాస్టిక్ సోడా సమభాగాలు కలిపి నూరిన నీరు వచ్చును. 1 తులం రసం పెంకులో పోసి నిప్పులపై వేడిచేసి మూడు చుక్కలు వేయగా పాదరసం కట్టి సున్నం అగును.

555.స్వర్ణవంగము - 10 గ్రా. సత్తు పౌడరు, 20 గ్రా. సవీరం ఈ రెండిటిని కలిపిన చెమ్మ వచ్చును. పటిక 20 గ్రా.,సురేకారం 20 గ్రా. కలిపి నూరి దీనికి కవచం ఇవ్వాలి. బంగారు 5 గ్రా. రేకుగా (3 సెం.మీ) చేయాలి. పై సత్తు సవీరం కలిపిన పేస్టు పుయ్యాలి. తరువాత ఆరబెట్టాలి. పటిక, సూరేకారంతో తయారు చేసిన పొడిని క్రింద మీద పోసి కిరోసిన్ పోసి అంటించాలి. ఈ విధంగా 2 సార్లు చేయాలి. దీనిని నవాక్షరం 10 గ్రా. తరువాత గంధకం 10 గ్రా. పోసి చిన్నగా వేడి చేయాలి. బంగారు రంగు వచ్చిన వెంటనే తీసి కరిగించాలి.

556. ఇంగ్లీకం కలుపుడు పని - సత్తు 10 గ్రా., పాదరసం 10 గ్రా. అన్నబేది 10 గ్రా., సూరేకారం 10 గ్రా., నవాక్షరం 10 గ్రా., ఇంగ్లీకం 10 గ్రా. మొదటగా సత్తును కరిగించి క్రిందకు దించి అప్పుడు పాదరసం దానిలో వేయవలెను. (సత్తు లైటు వేడిగా వున్నప్పుడే పాదరసం వేయనలెను). సత్తు, పాదరసం కలిపిన దానిని తీసుకొని కల్వంలో వేసి మెత్తగా పొడి చేయవలయును. ఈ పొడికి అన్నబేదిని, సూరేకారం, నవాక్షరముని, ఇంగ్లీకంని వరుసగా చేర్చి నూరవలయును. నూరగ వచ్చిన పొడిని ఒక ఇనుప పాత్రలో వేసి నిప్పుల మీద చిన్నగా వేడి చేయవలయును. ఇనుప పాత్రలో వున్న పొడి అంటుకొని బుస్ అనే శబ్దం వచ్చి మండిపోవును. బాగా చల్లారిన తర్వాత

(3, 4 గంటలు) 200 గ్రా. డిస్టిల్ వాటర్ ఈ పాత్రలో పోయవలయును. 12 గంటలు వుంచిన తర్వాత ఆ వాటర్ ని గాజు పాత్రలోకి తీసుకొనవలయును. 3 తులాల ఇంగ్లీకం ముక్కను తీసుకొని అల్యూమినియం చిన్న పాత్రను తీసుకొని ఆ ముక్కను అందులో పెట్టి పై వాటర్ ని ఇంగ్లీకానికి కొద్ది కొద్దిగా చురికించవలయును. ఇలా చురికించటానికి 3 గంటల సమయం పడుతుంది. దీనిని భద్రపరచుకొనవలయును. 5 గ్రా. రాగి, 3 గ్రా. వెండి, 3 గ్రా. బంగారం ఈ మూడింటిని కరిగించి 1 గ్రా. ఇంగ్లీకం ముక్కను వేసిన మొత్తం బంగారం గా మారును. వచ్చిన బంగారం 22.2 క్యారెట్స్ గా వుండును.

557. వెండి,రాగి పాలు కట్టుట - పొటాషియం పర్మాంగనేట్ 4 గ్రా., పాదరసం 20 గ్రా., గంధకం 20 గ్రా. పటిక 20 గ్రా. ముందుగా పొటాషియం పర్మాంగనేట్ ని, పాదరసం ని ఈ రెండింటిని కల్వంలో వేసి మెత్తగా నూరవలయును. ఇలా నూరగా ఈ రెండు పదార్థములు కలిసి తెల్లటి ముద్ద అగును. తరువాత గంధకం తీసుకొని పై ముద్దలో వేసి మెత్తగా నూరవలయును. ఇలా నూరగ నల్లటిపౌడర్ అగును. తరువాత ఈ నల్లటి పౌడర్ లో పటిక కూడ వేసి నూరవలయును. ఇలా నూరగ పై పదార్థములు అన్ని కలిసి నల్లటి పౌడర్ అగును. ఈ నల్లటి పౌడర్ లో సున్నపు తేటను తీసుకొని వేసి నూరవలయును. నూరగా ముద్ద అగును.

10 గ్రా. వెండి, 10 గ్రా. రాగి ఈ రెండింటిని కరిగించి రూపాయి బిళ్ళంత మందంతో బిళ్ళ తయారుచేసి పై ముద్దను ఈ బిళ్ళను కవచమిచ్చి 35 కాని 45 కాని పిడకల పుటం వేయవలయును. ఇలా 3 సార్లు వేయవలయును. ఇలా 3 సార్లు పుటాలు వేయవలయును. ఈ మూడు సార్లు పై చూపబడిన మొత్తం పనిని చేయవలయును. ఇలా వెండి, రాగి కరిగించి రూపాయి చేసిన బిళ్ళ పాలు ఆగినంతవరకు ఈ ప్రాసెస్ చేయవలయును. పాలు ఆగిన వెంటనే ప్రాసెస్ ఆపాలి.

10 గ్రా. బంగారం తీసుకొని పై పాలు ఆగిన బిళ్ళను తీసుకొని ఈ రెండింటిని బాగా కరిగించి (2 లేక 3 సార్లు) ఇలా కరిగించగా పూజ అగును. ఈ పూజతో కూడిన బిళ్ళకు నైట్రిక్ ఆసిడ్ తో ట్రీట్ మెంట్ ఇచ్చినచో ఇది మేలిమిగా మారును. ఇది మొత్తం 20 గ్రా. వచ్చును.

558. బంగారం పగుల్లు వచ్చినచో ఈ విధంగా చేయవలయును - 50 గ్రా. గంధకం, 10 గ్రా. బిళ్ళ రసకర్పూరం, గడ్డకర్పూరం కొద్దిగా పెట్టి ముందుగా గంధకంను మెత్తగా నూరిన తర్వాత ఒక ప్రమిదలో బిళ్ళ రసకర్పూరం వేసి దానిపై పై నూరిన గంధకంను పోయవలయును. పోసిన తర్వాత గడ్డకర్పూరం మధ్యలో పెట్టి అంటించవలయును. మొత్తం కాలిపోయే వరకు వేచి యుండిన తర్వాత అడుగున వున్న బిళ్ళ రసకర్పూరం

నల్లగా వుండును. దీనిని తీసి భద్రపరచుకొనవలయును. ఏదైన లోహములు పగుళ్ళు వచ్చినచో దీనిని కొద్దిగా గ్రాసం.

559. కలుపుడు పని - రాగి 10 గ్రా., వెండి 10 గ్రా.., తాళకం 10 గ్రా. ముందుగా 10 గ్రా. రాగి బిళ్ళను కాని లేక 10 గ్రా. వెండి బిళ్ళను కాని పదిపైసల మందంతో తయారుచేసుకొనవలయును. తాళకం మెత్తగా పౌడర్ చేసి కొద్దిగా కొబ్బరినూనెతో నూరవలయును. ఇలా నూరగా పేస్టులాగా తయారగును. ఈ పేస్టును రాగిబిళ్ళకు గాని, వెండిబిళ్ళకు గాని కవచమిచ్చి ముప్పై పిడకలతో పుటం వేయవలయును. ఇలా పుటం వేయగ వచ్చిన పగులును తుంచినచో పగులును. ఈ బిళ్ళ ఎంత బరువుందో అంత ఇంగ్లీకం తీసుకొని పైన క్రింద వెలిగారం వేసి కరిగించవలయును. కరిగించగా ఒక మెటల్ వచ్చును. ఈ మెటల్ ఎంత బరువుందో అంత మేలిమి కలిపి మట్టి తీయవలయును.

560. మణిశిల మైనం చేయుట - పిచ్చి కుసుమ నూనె 50 మి.లీ, ఆవునూనె 50 మి.లీ., వెంట్రుకల నూనె 50 మి.లీ. ఒక ఇనుప బాండలీ తీసుకొని అందులో పై నూనెలు పోసి అందులో 10 గ్రా మణిశిల వేసి సన్నటి సెగ మీద వుంచిన కొద్దిసేపటికి పై నూనెలు మండుకొనును. మణిశిల కుదింపు వచ్చి కట్టిమైనం అయి వుండును. దీనిని వెండి మీద వేసిన పని జరుగును. 50 గ్రా. వెండి మీద 10 గ్రా. మేలిమి కలిపినచో మొత్తం 60 గ్రా. మేలిమి అగును

నోట్ - 100 గ్రా. మైలుతుత్తం తీసుకొని ఒక మట్టి ప్రమిదలో వేసి శీలు చేసి 20 పిడకలతో పుటం. ఇలా పుటం వేయగా తెల్లటి పౌడర్ లేక తెల్లటి బిళ్ళలుగా వచ్చును. దీనిని ఒక సీసాలో భద్రపరచుకొనవలయును. (గాలి తగలకూడదు)

561. కలుపుడు పని - మేలిమి 5 గ్రా., వెండి 5 గ్రా. ఈ రెండింటిని కరిగించి 10 పైసల మందంతో బిళ్ళ తయారుచేయాలి. గంధకం 10 గ్రా., పాదరసం 10 గ్రా. తీసుకొని ఒక కల్వంలో మెత్తగా నూరవలయును. కాటుక లాంటి నల్లటి పౌడర్ అగును. పై మైలుతుత్తం ప్రాసెస్ చేయగా వచ్చిన పౌడర్ 10 గ్రా తీసుకొని ఈ నల్లటి పౌడర్ లో వేసి మెత్తగా నూరవలయును. దీనిలో 10 గ్రా. సూరేకారం వేసి మెత్తగా నూరిన తర్వాత నిమ్మరసం పోసి మెత్తగా నూరవలయును. ఇలా వచ్చిన మైనాన్ని పై బిళ్ళకు కవచమిచ్చి 2 గంటలు ఎండలో ఎండబెట్టాలి. బాగా ఎండిన తర్వాత 40 పిడకలతో పుటం వేయవలయును. ఇది మొత్తం మేలిమిగా మారును.

562. రేకుపై చిలుము తీయుట - గంధకం, సవ్వీరం, నవాక్షరం, అన్నిబేది వీటిని సమభాగాలుగా తీసుకోవాలి. మొదటగా నైట్రిక్ ఆసిడ్, హైడ్రోక్లోరిక్ ఆసిడ్, సల్ఫ్యూరిక్

ఆసిడ్ ఈ మూడింటిని కలపాలి. తరువాత గంధకం, సవీరం, నవాక్షరం, అన్నభేది వీటిని సమానంగా తీసుకొని ఒక కల్వంలో మెత్తగా నూరవలయును. తరువాత పై మూడు ఆసిడ్ లు కలిపిన దానిని కొద్దికొద్దిగా కల్వంలో వేసి నూరవలయును. మైనం అగును. ఈ మైనంను రాగి రేకుకు క్రింద మీద పూసి ఎండలో పెట్టాలి. ఇలా 2 సార్లు చేయాలి. తరువాత లైటుగా నిప్పులమీద కాల్చాలి. ఇలా కాల్చగా రాగి రేకుపైన చిలుము వచ్చును. ఈ చిలుము 1 గ్రా. తీసుకొని 10 గ్రా. వెండి మీద వేయాలి. దీనిని మట్టి తీసిన మట్టి వచ్చును.

563. కలుపుడు పని - మైలుతుత్తం 10 గ్రా. సవీరం 10 గ్రా. కోపురస కర్పూరం 10 గ్రా ఈ మూడింటిని మెత్తగా నూరి దానిలో నిమ్మరం పోసి నూరగా మైనమగును. ఈ మైనాన్ని వుండలాగ చేసి 10 గ్రా. శంఖు పాషాణం మెత్తగా నూరి ఈ పొడిలో ఈ వుండను బాగా అద్దాలి. 100 గ్రా. సూరేకారం ను తీసుకొని మూసలో వేసి నీళ్ళలాగ కరిగించి పై ముద్దను కరిగిన దానిలో వేసిన వెంటనే మూసను దించివేయాలి. దీనిని 12 గంటలు వుంచాలి. 12 గంటల తరువాత మూసను పగులగొట్టగా ఈ వుండ గుండు అయి వుండును. దానిని మెత్తగా పౌడర్ లాగా నూరుకొని 1 గ్రా. మేలిమి., 1 గ్రా. వెండి, 1 గ్రా. రాగి కరిగించి పై పౌడర్ ను ఒక గురుగింజ వేయాలి. తరువాత పూజలు పోసి నైట్రిక్ లో వండగా 1-1 రేషియేలో వచ్చును.

564. ఐరన్ సింధూరం- ఐరన్ 100 గ్రా. హరిదళం 100 గ్రా. ఈ రెండింటిని నిమ్మపులుసుతో మెత్తగా నూరి ఆరించి బిళ్ళ చేసి 50 పిడకలతో పుటం. ఇలా 5 సార్లు వేయాలి. (ప్రతిసారి ఐరన్ కి హరిదళంను చేర్చాలి) తరువాత తాళకం 10 గ్రా., పాదరసం 10 గ్రా. పై ఐరన్ రజను 10 గ్రా. పార్వతి భస్మం10 గ్రా. ఈ నాలుగింటిని నిమ్మపులుసుతో మైనంలాగ నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి 5 పిడకల పుటం

నోట్ - ఐరన్ రజను 1 కే.జి ఒక పింగాణి పాత్రలో గాని, గాజు పాత్రలో గాని తీసుకొని దానిలో నిమ్మరసం పోయాలి. నిమ్మరసం ఐరన్ రజన్ మునిగేలాగ పోయాలి. ఇలా రాత్రిపోసి 24 గంటలు ఎండలో పెట్టాలి. ఇలా 5 సార్లు చేయాలి. ఇలా చేసిన 5 సార్లు ఏ రోజుకు ఆ రోజు నిమ్మరసాన్ని వంచి మరల కొత్తరసాన్ని పోయాలి. ఇలా 5 సార్లు పూర్తి చేసిన తర్వాత సత్తు ద్రావకాన్ని పై విధంగా 5 సార్లు చేయాలి. ఇలా కరిగించిన వెండి కరిగే సమయానికి ఇది కరుగుతుంది. ఈ విధంగా తయారయిన ఐరన్ రజన్ ను కూడిక యోగానికి వుపయోగించుకొనవచ్చును.

565. వెండి బూర యోగం - వెండి బూర 150 గ్రా., ఇంగ్లీకం 60 గ్రా. మొదటగా వెండిబూరను కోడిగుడ్డు పచ్చసొనతో మైనంలాగ నూరి ఇంగ్లీకానికి కవచమిచ్చి గుడ్డశీలు ఇచ్చి బాగా ఎండలో ఆరబెట్టాలి. బాగా ఆరిన తర్వాత ప్రమిదలో పెట్టి శీలు

ఇచ్చి మొదటిగా 3 పిడకలతో పుటం వేయాలి. ఇలా 4, 5,6,7,8,9,10,11,12 చివరగా 20 పిడకల పుటం. అన్ని పుటాలు అయ్యేవరకు ప్రమిద శీలు విప్పకూడదు. చివర పుటం అయిన తర్వాత దానిని వూపగా లొట లొట మని శబ్దమొచ్చును.

గమనిక - ఇలా పుటం వేయగ వచ్చిన ఇంగ్లీకంను రెండు విధములుగా చేసుకొనవచ్చును.

మొదటిగా - శీలు తీసి ఇంగ్లీకం ముక్కకు కవచమిచ్చిన వెండి బూరను తీయవలయును. అప్పుడు ఆ ఇంగ్లీకం ముక్కలో ఒక గుండులాంటి మెటల్ వుండును. దానిని తీసుకొని అది ఎంత బరువుందో అంత మేలిమి కలిపి కరిగించి మట్టి తీసినచో మొత్తం మట్టి వచ్చును.

రెండవది - శీలు తీయగ వచ్చిన ఇంగ్లీకం ముక్కను (వెండి బూరతో కలిపి) కరిగించవలయును. ఇది మొత్తం 175 గ్రా. వచ్చును. దీనికి కట్టిన తాళకం 5 గ్రా. గ్రాసం ఇచ్చిన ఇది మొత్తం పాలు ఆగి మట్టి వచ్చును. (ఎర్ర కల్వపూలు దుంపతో కట్టిన తాళకంను వాడవలయును)

ఒక తులం ఇంగ్లీకానికి, వెండి బూర 30 గ్రా., కోడిగుడ్డు తెల్లసొనతో నూరి కవచమిచ్చి మళ్ళీ ఇంగ్లీకంతో నూరి కవచమిచ్చి మళ్ళీ ఇంగ్లీకానికి కవచమిచ్చి మళ్ళీ గుడ్డశీలు ఇవ్వాలి. 1 నుంచి 8 పిడకల వరకు పుటం వరుసగా వేయాలి. తరువాత గంగరావి కాయలు, పూలు మెత్తగా నూరి 15 లేక 20 పిడకల పుటం వేయవలయును.

గమనిక - ఇంగ్లీకానికి గంగరావికాయల రసం, త్రిధార పాలు రెండూ కలిపి జయనీరు తీయవలయును. ఒక తులం ఇంగ్లీకానికి 100 గ్రా. జయనీరు చురక ఇవ్వాలి.

5rర.ఇంగ్లీకం కలుపుడు పని - గంధకం 100 గ్రా., మైలుతుత్తం 100 గ్రా. ఈ రెండింటిని బాగా మెత్తగా నూరి అందులో పండు జిల్లేడు ఆకు పసరు పోసి ఒక రోజు రాత్రిపూట వుంచిన జయనీరు వచ్చును. ఆ జయనీరు తీసుకొని 30 గ్రా. ఇంగ్లీకానికి చురక ఇవ్వవలయును. తరువాత 100 గ్రా. గంధకం తీసుకొని మధ్యలో 50 గ్రా. మైలుతుత్తం ముక్కను పెట్టి మిగిలిన సగభాగం గంధకం పైన పోసి కర్పూరంతో అంటించాలి. ఇలా అంటించినచో గంధకం కాలిపోవును. మైలుతుత్తం మిగులును. దీనిని భద్రపరుచుకొనవలయును. తరువాత 100 గ్రా. ఉప్పును తీసుకొని అందులో పై మైలుతుత్తం మొత్తాన్ని తీసుకొని నూరవలయును. మెత్తగా నూరిన తరువాత పెద్ద మూసలో వేసి బాగా కరిగించవలయును. ఇది కరిగి నీళ్ళలాగ వచ్చును. అప్పుడు మూసను దించి పై ఇంగ్లీకం ముక్కను తీసుకొని పై కరిగిన నీళ్ళ లాంటి పదార్థంలో వేయాలి. ఇలా 2 లేక 3 సార్లు ఈ నీళ్ళలో ముంచి తీయాలి. ఇలా వచ్చిన ఇంగ్లీకంను వెండిపై వేసినచో పాలు కట్టును.

గమనిక - పై జయనీరుని మరియొక విధంగా కూడ వాడవచ్చును - ఎలా అనగా 100 గ్రా. గంధకం, 100 గ్రా. ఉప్పు బాగా నూరి పండు జిల్లేడు ఆకు పసరుతో రాత్రిపూట పెట్టినచో ఉదయానికి జయనీరు వచ్చును. ఈ జయనీరుని ఇంగ్లీకానికి చురకఇవ్వాలి. ఈ ఇంగ్లీకాన్ని పై విధంగా వాడుకొనవచ్చును.

567 సత్తు భస్మం - సత్తును కరిగించి త్రిపల కషాయంలో 7 సార్లు కరిగించి పోయవలయును. సత్తు శుద్ధి అగును. శుద్ధి చేసిన సత్తు 1 భాగం, 3 వాటాలు చేసిన సూరేకారం, రెండు భాగాలు ఈ రెండు మెత్తగా నూరి గంగరావి కాయల రసంతో మర్ధించి వుండచేసి మూసలో వుంచి శీలు ఇచ్చి 3 పిడకలతో పుటం వేసిన సత్తు భస్మం అగును. రాగిని కరిగించి కొద్దిగా వేయవలయును. (శీలు 2 లేక 3 శీలములు వేయవలయును)

568 కలుపుడు పని - 3 తులాల రసం, 3 తులాల శంఖుపాషణం, 3తులాల నేపాల విత్తనాలు ఈ మూడింటిని బాగా కల్వంలో వేసి నూరవలయును. నూరగా ముద్ద అగును. ఈ ముద్దను 3 సమాన బిళ్ళలు చేసుకోవాలి. ఒక బిళ్ళను తీసుకొని రాగి భరిణిలో పెట్టి దానిపైన రాగి భరిణిను శీలు ఇచ్చి కుక్కుట పుటం పెట్టాలి.ఇలా మూడు బిళ్ళలకు కుక్కుట పుటం పెట్టాలి. తదుపరి పిచ్చికుసుమ రసంతో బాగా నూరి బిళ్ళచేసి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు ఇచ్చి 20 పిడకల పుటం. ఇలా సింధూరం అయ్యే వరకు వేయాలి. దీనిని తీసి 7 గ్రా. రాగి, 3 గ్రా. వెండి కరిగించి గురిగంజవేయాలి.

569. కూడిక యోగం - పాదరసం 100 గ్రా., గంధకం 100 గ్రా., శంఖుపాషణం 100 గ్రా. వీటిని డాబర్ డంగి పసరుతో నూరి ఎండించవలయును. సాయంత్రం పసరు పోసి 24 గంటలు ఎండలో పెట్టవలయును. ఈ విధంగా 5 రోజులు చేసి పూర్తిగా ఆరబెట్టి సీసాలో వుంచుకొనవలయును. ఇది లోహంలోని కఠినత్వమును తీసి మెత్తగా కరిగించును. తరువాత ఇనుప ముక్కలను పెదనేపాల పాలతో ఒక రోజు నానబెట్టి కరిగిన ఇనుము మెత్తగా కరుగును. తరువాత రాగి 7 గ్రా., వెండి 5 గ్రా.,పై మెత్తగా కరిగిన ఐరన్ 3గ్రా., సీసం 1 భాగం వీటన్నింటిని బాగా కరిగించవలయును. కరిగించేటప్పుడు పై సీసాలో భద్రపరచుకొన్న పొడిని దీనికి కొద్దిగా గ్రాసం ఇవ్వవలయును. ఇది మొత్తం కలిపి మేలిమి అగును.

570. కూడిక యోగాలు -

అ) ఇత్తడి 3 భాగాలు, కంచు 3 బాగాలు, ఇనుము 6 బాగాలు(సమస్కరించబడినది), కాపర్ 6 బాగాలు, వెండి 16 బాగాలు, సీసం 3 భాగాలు (దీనికి రెండు గ్రా. మేలిమి కలపాలి)

అ) వెండి 10 గ్రా., కాపర్ 8 గ్రా., సీసం 3 గ్రా., ఇత్తడి 1.5 గ్రా. కంచు 1.5 గ్రా., ఇనుము 6 గ్రా. (దీనికి 0.5 గ్రా. మేలిమి కలపాలి)

ఇ) 100 గ్రా. ఇంగ్లీకం, 100 గ్రా. శంఖుపాషణం ఈ రెండింటిని డాబర్ డంగి పసరుతో నూరి (2 లేక 3 రోజులు) దీనిని ఇనుముపై వేసినచో ఇనుము సంస్కరించబడును)

571. ఉప్పు , సూరేకారం కట్టు - పెదమాను (పెనువేప) ఆకులను నూరి 500 గ్రా. రసం తీసి ఒక కే.జి ఉప్పు (తినే ఉప్పు) తీసుకొని ఒక కల్వంలో ఉప్పును వేసి పై రసంను కొద్దిగా పోసి నూరవలయును. ఇలా నూరిన దానిని ఒక ఇనుప పాత్రలో తీసుకొని అందులో వేసి దానిపై ఒక అంగుళం ఎత్తు పై పసరు లేక రసం పోసి పొయ్యిమీద పెట్టిన ఇది బాగా వుడికి ఉప్పు కట్టి ఉండును. ఇది అక్షయం.

పై విధంగా ఉప్పుకు బదులుగా సూరేకారం తీసుకొని పై విధంగా చేసినచో సూరేకారం కూడ కట్టును. ఇది అక్షయం.

ఈ రెండు అక్షయములను వేరువేరుగా సీసాలో భద్రపరుచుకొనవలయును.

పై కట్టిన ఉప్పు 50 గ్రా. అలాగే పై కట్టిన సూరేకారం 50 గ్రా. ఈ రెండింటిని బాగా కలిపి చిప్ప నవాక్షరం తీసుకొని పై కలిపిన పొడిని ఒక ప్రమిదలో సగం పరిచి నవాక్షరం మధ్యలో పెట్టి పై మిగిలిన పొడిని పైన వేసి శీలు ఇచ్చి 10 పిడకలతో పుటం. నవాక్షరం కట్టు సున్నమగును. ఈ సున్నాన్ని పసుపులో కలిపి నీటిచుక్క వేసిన ఎర్రగా అగును.

పై అక్షయంలో సవ్వీరం, కోపురస కర్పూరం, తాళకం కట్టును.

గమనిక - కట్టిన ఉప్పును, కట్టిన సూరేకారం సమానంగా తీసుకొని ఇందులో శంఖుపాషణం ఒక బాగం కలిపి కరిగించిన దానిలో పొడివేసి అందులో మధ్యలో నవాక్షరం పెట్టి 25 , 30 పిడకల పుటం. నవాక్షరం కట్టి సున్నమగును.

572. వెండి యోగం - ఒక వెండి గిన్నె తీసుకొని అందులో 100 గ్రా. పాదరసం పోసి ఇసుకలో వెండి గిన్నెను పెట్టి నిమ్మరసం చురక ఇస్తూ వుండవలయును. ఇలా 1 గంట సమయం వరకు నిమ్మరసాన్ని చురక ఇవ్వాలి. ఇలా ఇవ్వగా పాదరసం ముద్ద అగును. ముద్ద అయిన తర్వాత వెండి గిన్నె సహా కరిగించాలి. ఇది మొత్తం చాంది అగును. (నిమ్మరసంలో 1 గ్రా. కట్టిన నవాక్షరం వేయవలయును. ఆ నిమ్మరసాన్ని పాదరసానికి చురక ఇవ్వాలి)

573. ఐరన్ సింధూరం - ఇనుప రజను 100 గ్రా., హరిదళం 100 గ్రా., ఇంగ్లీకం 100 గ్రా. ఈ మూడింటిని మెత్తగా నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి ప్రమిదలో వుంచి శీలు ఇచ్చి 50 పిడకలతో పుటం. ఇలా పుటం తీయగా వచ్చిన మెటల్ ఎంత బరువుందో అంత హరిదళం, అంత ఇంగ్లీకం కలిపి ఆరించి మళ్ళీ 50 పిడకల పుటం. ఇలా 3 లేక 5 సార్లు చేసినచో ఐరన్ రజను సింధూరం అగును. ఇత్తడి 2 భాగాములు, కంచు 1 భాగం, వెండి 3 భాగాలు, రాగి 6 భాగాలు పై ఐరన్ సింధూరం 3 భాగాలు వీటిని కరిగించి ఒక గ్రా. మేలిమి కలిపినచో మొత్తం మేలిమి అగును.

574. తాళకం కట్టు - కట్టిన ఉప్పు 50 గ్రా., కట్టిన సూరేకారం 50 గ్రా., శంఖుపాషణం 10 గ్రా. పై మూడింటిని మెత్తగా నూరి 3 పిడకల పుటం దీనిని తీసుకొని మెత్తగా నూరుకొని 2 తులాల తాళకం ముక్కకు మధ్యలో పెట్టి 5 పిడకల పుటం. ఇలాగే 2 తులాల నవాక్షరం ముక్కను మధ్యలో పెట్టి 5 పిడకల పుటం.

575. పాదరస భస్మం - 100 గ్రా. ఇంగువను మేడిచెట్టు పాలతో నూరిన మైనమగును. దీనిని చిన్నప్రమిదలో పెట్టి గుంట చేసి ఆరించి 100 గ్రా. పాదరసం ఆ గుంటలో పోసి పై ఇంగువ మైనం పెట్టి ఆరించవలయును. జాగ్రత్తగా ప్రమిదకు శీలు చేసి 15 లేక 20 పిడకల పుటం. పాదరసం భస్మం అగును. ఈ భస్మంను నిమ్మపులుసుతో నూరి ఏ లోహంకైనా అనగా 10 గ్రా. వెండి బిళ్ళకు పై పాదరస భస్మం 10 గ్రా. కవచమిచ్చి ఆరించి ప్రమిదలో వుంచి శీలు చేసి 10 పిడకల పుటం. ఈ విధంగా 3 పుటాలు పెట్టిన ఏ లోహమైన భస్మమగును.

576. ఇంగ్లీకం సున్నం - ఇంగ్లీకం 150 గ్రా., అల్లం రసం 1 లీ., గంగరావి కాయలు - త్రిదార పాలు, జయనీరు 500 గ్రా. ముందుగా ఇంగ్లీకానికి 1 లీ. అల్లంరసం చురక ఇవ్వాలి. తరువాత గంగరావి కాయలు, త్రిధార పాలు జయనీరు 500 గ్రా. ఇంగ్లీకానికి చురక ఇవ్వాలి. ఇంగ్లీకం సింధూరం లాగ అయి కట్టును. తరువాత ఇంగ్లీకానికి తెల్లదుండిగ వేరుచెక్క (తోలు) 200 గ్రా. తీసుకొని మెత్తగా దంచి పై కట్టబడిన ఇంగ్లీకానికి కవచం ఇచ్చి ప్రమిదలో పెట్టి మొదటగా 12 పిడకల పుటం. ఇలా 5 పుటాలు వేయాలి. శీలు తీయకుండా వేయాలి. ఇంగ్లీకం సున్నం అగును. రాగిపై, వెండిపై 1 గ్రా.

గంగరావి కాయలు, త్రిదారపాలు జయనీరు తీయుట - ముందుగా గంగరావి కాయలు బాగా దంచి ఒక చిన్నప్లాస్టిక్ బక్కెట్ లో వేయాలి. తరువాత త్రిధార పాలు లేక త్రిదార మట్టలు బాగా దంచి ఒక గుడ్డలో వేసి రసం బాగా పిండాలి. ఈ రసాన్ని గంగరావి కాయలు దంచిన దానిలో పోయాలి. ఒక రోజు వుంచిన ఒక గుడ్డలో రసం పిండగ వచ్చిన దానిని గంగరావి కాయలు త్రిదారపాలు జయనీరు అంటారు

ఏదైన మెటల్ సింధూరంగాని , సున్నం గాని రాగి కరిగించిన, వెండి కరిగించిన దానిలో వేసినచో తీసుకొని పక్షంలో ఆ మందును గంగరావికాయల రసంతో ముద్ద చేసి దించినచో ఏ మెటల్ పైన అయినా దిగును.

577. పార్వతి భస్మం లేక గంధక భస్మం తయారుచేయుట - ఒక కేజి గంధకం తీసుకొని అందులో ఒక లీటరు ఆవు పాలు తీసుకొని (నాటు ఆవు) ఈ రెండింటిని ఒక ప్లాస్టిక్ బక్కెట్ లో పోసి 5 రోజులు నానబెట్టాలి. 5 రోజులు పూర్తి అయిన తరువాత ఈ గంధకాన్ని ఒక కల్వంలో వేసి బాగా మెత్తగా నూరి 6 బిళ్ళలు చేయాలి. తరువాత గంగరావి ఆకును తీసుకొని బాగా మెత్తగా దంచి సగభాగాన్ని ఒక ప్రమిదలో పెట్టి పై గంధక బిళ్ళను పెట్టి మిగిలిన సగభాగాన్ని పైన పరిచి బాగా అదిమి శీలు ఇచ్చి 50 లేక 60 పిడకలతో పుటం వేయాలి. గంధకం కట్టి వుండును. దీనిని భద్రపరుచుకోవాలి.

గమనిక - ఒక కేజి గంధకం తీసుకొని అందులో ఒక లీటరు ఆవు పాలు తీసుకొని (నాటు ఆవు) ఈ రెండింటిని ఒక ప్లాస్టిక్ బక్కెట్ లో పోసి 5 రోజులు నానబెట్టాలి. 5 రోజులు పూర్తి అయిన తరువాత ఈ గంధకాన్ని ఒక కల్వంలో వేసి బాగా మెత్తగా నూరి 6 బిళ్ళలు చేయాలి. ఈ ఆరు బిళ్ళలు ఆరిన తర్వాత మళ్ళీ కల్వంలో వేసి నూరి ఇందులో మొదటిగా గంగరావి కాయల పసరు వేసి నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరిన తర్వాత మరలా కల్వంలో వేసి నూరి త్రిధారపాలుతో మెత్తగా నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరిన తర్వాత అరటి దుంప రసంతో మరల బాగా నూరి పై విధంగా పుటం వేసినచో అమోఘమైన గంధక భస్మం తయారగును.

578. ఇంగ్లీకం సింధూరం - పార్వతి భస్మం 10 గ్రా., మైలుతుత్తం 10 గ్రా. ఈ రెండింటిని కోడిగుడ్డు సొనతో బాగా నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి 20 పిడకల పుటం . ఇలా పుటం వేయగా వచ్చిన దానిని బాగా నూరి 30 గ్రా. ఇంగ్లీకానికి కవచమిచ్చి 5,6,7 పిడకలతో వరుసగా పుటం. ఇలా వచ్చిన ఇంగ్లీకం తీసుకొని దీనిని తెల్లజిల్లేడు పాలతో బాగా మైనంలాగ నూరి గంగరావి ఆకులో పెట్టి 25 పిడకల పుటం.సింధూరమగును. వెండి మీద గాని, రాగిమీదగాని ఒక గ్రా. సింధూరం

579. వెండి యోగం - వెలిగారం 10 గ్రా., తినే ఉప్పు 10 గ్రా., ఈ రెండింటిని బాగా నూరి ఒక గ్లాసు నీళ్ళలో కలిపి 12 గంటలు ఉంచాలి. ఇది గాజు గ్లాసుతోనే చేయాలి. ఉప్పు, వెలిగారం ఈ రెండు గ్లాసు నీళ్ళలో కరిగిపోయి పిప్పి అడుగు భాగానికి చేరును. అప్పుడు ఆ నీళ్ళను తీసుకొని 50 గ్రా. శంఖుపాషణమును ఒక ప్రమిదలో పెట్టి మురక ఇవ్వాలి. శంఖుపాషణం కట్టును. దీనిని తీసుకొని 250 గ్రా. అప్పడాల కారం తీసుకొని ఒక ప్రమిదలో అడుగున పరిచి దీని మీద పై కట్టిన శంఖుపాషణం పెట్టి పైన 250 గ్రా. అప్పడాల కారం పరిచి బాగా గట్టిగా అద్దవలయును. దీనిని ఒక గంట లైటు

వేడిలో అంటే నిప్పులపై పెట్టి వంట వండవలయును. ఇలా వండిన శంఖుపాషణం తీసుకొని దానికి సమానంగా పాదరసంను కలిపి పుల్లజెముడుపాలతో నూరి అదే పుల్లజెముడుతో పసరుతోనూరి బిళ్ళచేసి ఆరించి 10 పిడకల పుటం వేయాలి. పై వచ్చిన మందులో నుంచి ఒక తులం తీసుకొని 600గ్రా. రాగిని కరిగించి గ్రాసం ఇవ్వాలి. దీనిని ఆసిడ్ లో మట్టి తీసిన 500 గ్రా. స్వచ్ఛమైన చాంది వచ్చును.

580.వెండి యోగం - పార్వతి భస్మం 10 గ్రా. , మైలుతుత్తం 10 గ్రా., అన్నబేది 10 గ్రా. ఈ మూడింటిని మెత్తగా కలబందగుజ్జుతో గాని, కోడిగుడ్డు సొనతో గాని బాగా నూరి 20 గ్రా. ఇంగ్లీకానికి కవచమిచ్చి బాగా ఆరబెట్టాలి. ఆరిన తర్వాత ఒక ప్రమిదలో పెట్టి 3,4,5,6,7,8,9,10 పిడకలతో వరుసగా పుటం వేయాలి. శీలు అన్ని పుటాలు వరకు తీయకూడదు. ఇంగ్లీకం కరిగి మెటల్ అయి వుండును. ఇది పూర్తిగా ఆసిడ్ ప్రూఫ్ అయి వుండును.

గమనిక - సిట్రిక్ ఆసిడ్ లో పాదరసంను బాగా నూరిన శుద్ధి అగును. భూ భక్షత గుణం కలుగును.

581.ఐరన్ సులువుగా కరుగుట - ఎసిటిక్ ఆసిడ 70 భాగాలు, సిట్రిక్ ఆసిడ్ 30 భాగాలు కలిపి దీనిలో ఐరన్ రేకుని 4,5 రోజులు ఎండలో పెట్టి నానబెట్టిన మెత్తబడును. దీనిని ఇగిర్చి పొడిచేసి ఇందు 50 మి.లీ. టేనిక్ ఆసిడ్ కలిపి సన్నని సెగన వండి ఇగిర్చిన వెలిగారం లేకుండ కరిగించినచో వెండి కరిగిన సమయంలో కరుగును.

కొంకణం వారి సిద్ధాంతము - వాదకుని లక్షణం -

సవ్వీరం, వంగం లేకుంటే మైలతుత్తమునకు ప్రాణం లేదు
గంధకం, తాళకం లేకుంటే సింధూరం కాదు
సురేకారం, పటికి లేకుంటే ద్రావకమునకు రంగు లేదు
మూత్రం లేకుంటే జయనీరు (కాదు) లే కాదు
సున్నం, నవాసారం లేకుంటే జయనీరు లేదు
వెలిగారం లేకుంటే కరగటం లేదు
సవ్వీరం లేకుంటే సున్నమును లేదు
బంగారం లేకుంటే మరి వాదమే లేదు
రసము పోయిన ఎడల అంతా చెడిపోయింది (ఎగిరి)
నవాసారం లేకుంటే కట్టు లేదు
రాతిసున్నం లేకుంటే లాభమేది లేదు
మైలతుత్తం గురువైన పచ్చరంగుగానే యుండవలయు
నవాసారం కరిగిన పాకినట్లుండవలెను

వెలిగారం కరిగినప్పుడు పొంగి ఆగవలెను.
సురేకారం కట్టినప్పుడు రాయివలె గట్టిగా నుండవలె
ఉప్పు కట్టిన తెల్లగా రాతివలె దంతం మాదిరిగా ఉండవలె
ఉప్పు కరిగిన తరగకూడదు
పటికి కట్టిన పొంగకూడదు
హారతి కర్పూరం కట్టిన మండిపోకూడదు
రసకర్పూరం కరగకూడదు
తుత్తం మైనం కాకూడదు
సైంధవ లవణం పేలకూడదు
నవాసారం వదిలిన యెడల వాదమునకు సారము (బలం) లేదు
లవణం వదిలిన కట్టు లేదు (నవాసారం)
తుత్తం వదిలిన గురువు లేదు
పీరం వదిలిన సున్నం లేదు
రసం వదిలిన రంగు లేదు
గంధకం వదిలిన ఎరుపు లేదు
బంగారం వదిలిన మరి వాదమే లేదు

కనుక యీ పద్ధతులు గురువుల వల్లను బాగుగా తెలుసుకొన్ని వారె సరైన వాదకులు

రసబంధ మూలికలు -

పెద్ద యేలిక
పెద్ద జ్యోతిస్మతి
దేవ గాయత్రి
రుదంతి
బండికులు (బంచేదు)
ఎర్రకలబంద
కాష్టాదోడా
బ్రహ్మ సువర్చల
అజశృంగి
త్రిధారి
బొంతజెముడు
తెల్ల మోదుగ

ఇవి రస సిద్ధపంచకాలు -

రుదంతి కంద అనగా పిట్టయుడుగు

అహినేత్ర కంద అనగా నాగాక్షి
సుకంద అనగా కూతురు బుడమ (నూగుదోస)
క్రోద కంద అనగా పంది తివ్వ
తైల కంద అనగా వద్ర పొన్నగంటి

సనారి విశ్వేశ్వర సంవాదం

రామధము	-	ఇంగువ
పూరము	-	రసకర్పూరము
నేర్వాళం	-	నేపాళములు
అబిరేకు	-	అభ్రకము
కిష్ఠాపురకం	-	కృష్ణాభ్రకము
వీరం	-	సవ్వీరం
తురిశి	-	మైలుతుత్తం
సూతము	-	పాదరసం
లవణము	-	ఉప్పు
అయము	-	ఉక్కుపొడి
రాపొడి	-	ఇనుప పొడి
రాసున్నం	-	రాతిసున్నం
అమంకము	-	నెల్లికాయ గంధకము
ప్రవాళము	-	పగడము
నాగం	-	సత్తు
స్వర్ణ గలగర	-	పసుపు గుంటగలగర
పెట్లుప్పు	-	సౌరుప్పు, వెండివుప్పు
వాయి లవంగాలు	-	వాయి విళంగాలు
యిరుగుడు	-	విరుగుడు
వ్రూనీరు	-	చవిటిపూత

బంగారము పాత తూనిక మానము

2 వీసములు	-	1 పరిక
2 పరకలు	-	1 పాతిక
2 పాతికలు	-	1 అడ్డి
2 అడ్డిగలు	-	1 చిన్నము
30 చిన్నములు	-	1 తులము
తులమనగా	-	1 రుపాయి ఎత్తు
వీసమనగా	-	1 వడ్ల గింజ

11 అణాల ఎత్తు - 1 కాసు

20వ్రర చిన్నములు - 1 కాసు

అర శేరుపాల వీరం వేస్తే ఇరుగును. ఆకాకర ఆకు రసంలో పాలు విరుగును, లింగం మైనమవును గ్యారంటీ.

శ్రీదేవి సారం - తెల్లతులసి
భూదేవి సారం - భూతులసి
అంకాలసారం - ఊడుగవేరు రసం
జంబీరసారం - నిమ్మపండు రసం
భోగిలత పల్లవ - తమలపాకుల రసం
మూలసారం - లాడిమసారం
రామనుజాచారి రసం- చిత్రివేరు రసం

దాతుసే దాతు మరణం

విషాన్ని విషంచేతే చంపాలి.

రసం రసకర్పూరం సవ్వీరం ఇంగ్లీకం - సత్తు
సవ్వీరం తాళకం గంధకం ఇంగ్లీకం
సవ్వీరం ఇనుపరను తాళకం
రసం తాళకం గంధకం శంఖం
సవ్వీరం శంఖం రసకర్పూరం
తాళకం రసకర్పూరం ఇంగ్లీకం

పరమహంస క్రియలు

1) పరమహంసక్రియ అనగా ద్రావకమును నిలుపుట
2) ఉప్పు సున్నం
3) వాటి పరమహంస క్రియా నిధానంథ అన్ని విధములుగా ద్రావకమును నిలుపుట
4) రాగికి రసోదయ జయనీరు ఇది డిస్టిల్డువాటర్ లో పి.టి.ఓ చేయవచ్చును. ఇది లేనిదే రాగిపై ఏ మందు వేసిన చెడ్డ గుణములుగానె వుండి పాడుచేయును.
5) నాల్గు విధములైన యోగములు భారతదేశమున రాగిపై గలవు.

వెండిని పండించి గట్టిగ నిలబెట్టు ద్రావక బద్ధలు 12 గలవు. ఇకలేవు

1) లింగం	2 గంటలు
2) గంధం	3 గంటలు
3) భసకర్పూరం	2 గంటలు
4) వీరం	1 గంట

5) తాళకం 3 గంటలు
6) మణిశిల 3 గంటలు
7) శంఖం 1 గంట - మట్టిమూకుడులో ఆ శృద్ధాక్షరం పోసి ద్రవించి క్షారములో కప్పి మూతపెట్టకుండ కొబ్బరి ఆకులతో సన్నని మంట మీద వంట చేసిన అన్ని జయమగును. అనుభవమగును.

తూనికలు

1 గ్రెను - 1 గింజ
1 గాలను - 108 ఫలములు
3 ముప్పావు గురుగింజ - 1 రూక
13 ఫలములు - 1 రాత్రులు
1 తులం - 11.66 గ్రా.
1 ఫలం - 35 గ్రా. (3 తులాలు)
1 వరహా - 3.5 గ్రా.
1 గ్రా. - 32 గింజలు
90 చిన్నములు - 1 ఫలం
9 చిన్నములు - 1 వరహా
1 పౌన్సు - 8 వరహాలు
10 వరహాలు -1 పలం
9 రూకలు - 1 వరహా
8 ఫలాలు -1 శేరు (280 గ్రా.)

2 ఆవగింజలు - 1 వడ్లగింజ లేక వీసం
4 వీసములు - 1 గుంజ (గులిగంద గింజ)
2 గుంజలు - 1 అడ్డిగ
2 అడ్డిగలు - 1 చిన్నం
3 ముప్పావు చిన్నములు - 1/8 తులము లేక బేడెత్తు
7 1/2 చిన్నములు - 1/4 తులము లేక పావల
15 చిన్నములు - 1/2 తులం లేక అర్ధరూపాయి
30 చిన్నములు - 1 తులం లేక ఒక రుపాయి
3 తులములు - 1 ఫలం
24 తులములు - 1 కచ్చా శేరు
5 కచ్చాశేరులు - 1 వీశ
40 ఫలములు - 1 వీశ

ద్రవ పదార్థముల కొలతలు

5 తులములు	-	1 గిద్ద
2 గిద్దలు	-	1/2 శోల లేక 1/8 శేరు
2 అరశోలలు	-	1 శోల లేక 1/4 శేరు
2 శోలలు	-	1 తవ్వ లేక 1/2 శేరు
2 తవ్వలు	-	1 శేరు లేక 80 తులాలు

అగ్ని పాషాణం అనగా పాస్పరస్
కప్పకాయ -- కొబ్బరికాయ
కప్పచిప్ప - - కొబ్బరిచిప్ప
నారికడవకాయ -- కొబ్బరికాయ

పున్నీరుకు బదులు చాకలి సోడా కలపవచ్చును
కట్టిన వెలిగారముతో సమస్తము కట్టును
స్వర్ణ దత్తూరి అనగా చేదు బచ్చలి

మూలిక నుండి పసరు తీయుట - పాలతుత్తమైన గువ్వగుత్తాకులో సున్నం చేసి చల్లిన పసరు వచ్చును.

జెముడు చెట్టుకు బెజ్జం పెట్టి అందు పసుపు వేసి ఆ పిప్పిలో మూసి పేడపూసి మరుచటి రోజు తీస్తే అధికమైన పాలు వచ్చును

ఎర్రముల్ల తోటకూర ముద్దలో తాళకం 40 పిడకల పుటం శ్వేతం అగును.

తాబేలు చిప్పలు మెత్తగా దంచి దానిపైన కట్టిన నవాక్షరం గడ్డను వుంచి శీలు చేసి 50 పిడకల పుటం

ద్రవ పదార్థముల కొలతలు

5 తులనములు -	1 గిద్ద
2 గిద్దలు -	1/2 శోల లేక 1/8 శేరు
2 అరశోలలు -	1 శోల లేక 1/4 శేరు
2 శోలలు -	1 తవ్వ లేక 1/2 శేరు
2 తవ్వలు -	1 శేరు లేక 80 తులాలు

అగ్ని పాషాణం అనగా పాస్ఫరస్
కప్పకాయ -- కొబ్బరికాయ
కప్పచిప్ప - - కొబ్బరిచిప్ప
నారికడవకాయ -- కొబ్బరికాయ

పన్నీరుకు బదులు చాకలి సోడా కలపవచ్చును
కట్టిన వెలిగారముతో సమస్తము కట్టును
స్వర్ణ దత్తూరి అనగా చేదు బచ్చలి

మూలిక నుండి పసరు తీయుట - పాలతుత్తమైన గువ్వగుత్తాకులో సున్నం చేసి చల్లిన పసరు వచ్చును.

జెముడు చెట్టుకు బెజ్జం పెట్టి అందు పసుపు వేసి ఆ పిప్పిలో మూసి సేదపూసి మరుచటి రోజు తీస్తే అధికమైన పాలు వచ్చును

ఎర్రముల్ల తోటకూర ముద్దలో తాళకం 40 పిడకల పుటం శ్వేతం అగును.

తాబేలు చిప్పలు మెత్తగా దంచి దానిపైన కట్టిన నవాక్షరం గడ్డను వుంచి శీలు చేసి 50 పిడకల పుటం